

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare	59
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</i>	
Grasica / Sweetbread	62
Gratin ziemniaczane, trufła, czarny czosnek <i>Potato gratin, truffle, black garlic</i>	
Zupa / Soup	42
Grzyby, orzech laskowy <i>Mushrooms, hazelnuts</i>	
Troć / Sea trout	49
Pomidor, śmietana, yuzu <i>Tomato, sour cream, yuzu</i>	
Foie gras / Foie gras	85
Pigwa, orzech laskowy <i>Quince, hazelnuts</i>	
Makrela / Mackerel	55
Kiszone pomidory, chili, zioła <i>Fermented tomatoes, chili, herbs</i>	
Pierogi / Dumplings	40
Wędzony twaróg, czosnek niedźwiedzi <i>Smoked cottage cheese, wild garlic</i>	
Chleb i masło / Bread & butter	16

DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

Przepiórka / Quail	110
Czarny czosnek, dziki brokuł, milkbread <i>Black garlic, wild broccoli, milkbread</i>	
Antrykot wołowy 300g / Entrecote steak	199
Purée ziemniaczane, szpik kostny, demi-glace <i>Mashed potatoes, marrow, demi-glace</i>	
Żebro wołowe / Beef rib	99
Shiitake, marchew, morela <i>Shiitake mushroom, carrot, apricot</i>	
Sola Dover / Dover sole	120
Mule, szjki rakowe, ziemniak, beurre blanc <i>Mussels, crayfish, potato, beurre blanc sauce</i>	
Grillowana kapusta / Grilled cabbage	60
Młoda kapusta, Maitake, parmezan <i>Young cabbage, Maitake mushroom, parmesan cheese</i>	
"Comber" jagnięcy / Saddle of lamb	135
Ziemniak, koper włoski, winogrona, verjus <i>Potato, fennel, grape, verjus</i>	

DESERY

{ desserts }

Owoce leśne / Forest fruits	35
Tymianek cytrynowy, jogurt, biszkopt migdałowy <i>Lemon thyme, yogurt, almond sponge cake</i>	
Czekolada / Chocolate	35
Orzech laskowy od Tree Nuts, toffi, oliwa <i>Hazelnut from Tree Nuts farm, toffee, olive oil</i>	